



# SCHNELLER BECHERKUCHEN MIT LUFTIGEM BISKUIT UND FRÜCHTEN

## Zutaten:

Eine 250 g Tasse z.B vom Sauerrahm oder Joghurt

4 Eier Größe M

1 Tasse Zucker (ca. 250 g)

1 Tasse Joghurt (ca. 250 ml)

1 Tasse Öl (ca. 250 ml)

2 Tassen Mehl glatt (ca. 300 g)

1 Pkg. Backpulver

1 TL Vanillepulver

ca. 1 kg Früchte (z.B Pflaumen/Zwetschken, Marillen, Äpfel, Birnen usw. oder auch gefrorene Beeren)



## Zubereitung:

- Das Obst waschen, eventuell entkernen und in Scheiben schneiden.
- Den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen.
- Eier und Zucker vermischt mit Vanillepulver mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig und hellgelb rühren.
- Dann portionsweise und unter Rühren das Joghurt, Öl und das Mehl vermischt mit dem Backpulver hinzufügen.
- Eine Form der Größe: 35x27x6 cm oder ein großes Backofenblech mit Backpapier belegen und den Teig einfüllen, glattstreichen und dicht mit dem Obst belegen.
- Falls es sich um säuerliches Obst handelt, könnt ihr es jetzt noch mit etwas Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze backen.
- Im großen Backofenblech dauert es 25-30 min, da der Teig etwas dünner ist. Im kleineren (Maße siehe oben) dauert es etwa 35 min.
- Am besten Stäbchenprobe machen und nicht länger als 40 min backen.
- Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und zu einer Portion Schlag servieren.



## BRZI KOLAČ NA ČAŠE SA MEKANIM BISKVITOM I VOĆEM

### Sastojci:

Jedna čaša od 250 g (npr. od jogurta ili kiselog vrhnja)

4 jaja vel. M

1 čaša šećera (ca. 250 g)

1 čaša jogurta (ca. 250 ml)

1 čaša ulja (ca. 250 ml)

2 čaše glatkog brašna (ca. 300 g)

1 pak. praška za pecivo

1 kašičica vanilije u prahu

ca. 1 kg voća (npr. šljiva, marelica, jabuka, krušaka itd. ili zamrznutog bobičastog voća)



### Priprema:

- U prvom koraku voće operite i narežite na četvrtine ili još tanje komade.
- Renu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- Jaja i šećer pomiješan sa vanilijom pomoću miksera na najjačoj brzini umutite u pjenastu i svjetložutu smjesu.
- Postepeno i muteći na srednjoj brzini umiješajte jogurt pa ulje i na kraju brašno pomiješano praškom za pecivo.
- Kalup veličine 35x27x6 cm ili veliki pleh od rerne obložite pek papirom, ulijte tijesto i ravnomjerno raspodijelite.
- Voće gusto poredajte po tijestu. U slučaju da vam je kiselkasto možete ga sad malo posuti šećerom.
- Pecite kolač u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači. Ako se peče u velikom plehu od rerne potrebno mu je 25-30 min pošto je tijesto tanje a u plehu manje veličine (vidite gore) potrebno mu je 30-35 min.
- Nakon spomenutog vremena najbolje zabodite čačkalicu u sredinu kolača. Gotov je ako čačkalica izađe čista.
- Ostavite ga da se ohladi, pospite šećerom u prahu i poslužite najbolje uz porciju šlaga.